कॉफी

लेखनः माइकल स्मिथ, चित्रः डेविड पाल्मर

भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा



विभिन्न युगों के कॉफी के पात्र



कॉफी

लेखनः माइकल स्मिथ, चित्रः डेविड पाल्मर

भाषान्तरः पूर्वा याज्ञिक कुशवाहा



काल्डी की किंवदन्ति

एक नौजवान अरबी चरवाहे ने
ग़ौर किया कि उसकी बकरियाँ
जब एक खास किस्म के पेड़ की
बेरियाँ खा लेती थीं वे
बेहद सक्रिय हो जाती थीं।



वे यों भागती और उछल-कूद करतीं
मानो वे फिर से छोटी हो गई हों।
सो उस चरवाहे ने भी कुछ बेरियाँ चबाईं
और खुद को फुर्तीला महसूस किया।



उसने यह बात अपने धर्म गुरु को बताई,

जिसने बेरियों को पानी में उबाल एक काढ़ा बनाया

और सभी साधुओं को पिलाया।

काढ़ा सबको अच्छा लगा।

उस काढ़े ने उन्हें प्रार्थना के लम्बे घंटों में

जगे रहने में मदद की।





कॉफी का पेड़

ये बेरियाँ कॉफी के पेड़ की थीं,

जो प्राकृतिक रूप से उगता था।

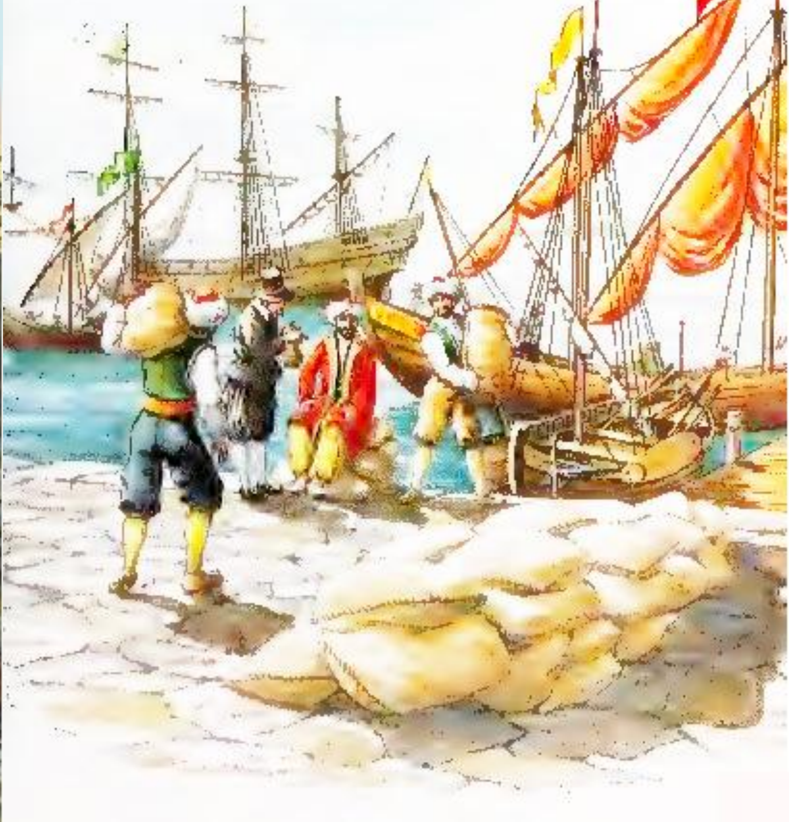
ऑटोमन सेना का पेय

यह नया पेय जल्द ही लोकप्रिय हो गया।
सुलेमान महान की सेना के रसद ले जानेवाले
कई छकड़ों में कॉफी के बीन्स (बीज) तब लदे रहते थे
जब उसकी सेना ने सोलहवीं सदी में
भूमध्यसागर के आस-पास के इलाके जीते थे।



कॉफी पहुँची युरोप

सतरहवीं सदी के मध्य तक
कॉफी अरब से युरोप के बन्दरगाहों,
जैसे मार्से भेजी जाने लगी।
तब यह माना जाने लगा कि कॉफी का पेय
कुछ बीमारियों का इलाज कर सकता है।



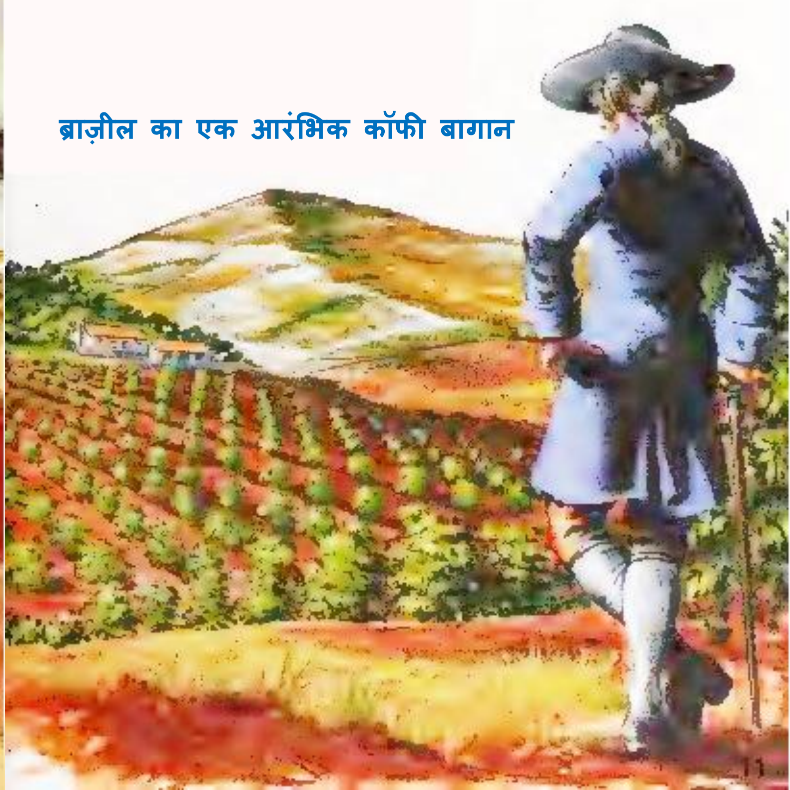
लन्दन का लॉयड कॉफी हाउस

एडवर्ड लॉयड का एक कॉफी घर था
जिसमें जहाज़ों के मालिक
अपना धंधा करने इकट्ठा होते थे।
कलाकारों, सौदागरों आदि के समूहों
के भी अपने-अपने पसन्दीदा कॉफी घर थे।



आरंभिक कॉफी बागान

कॉफी की बीन्स की माँग तेज़ी से बढ़ी।
ब्राज़ील में कॉफी के पेड़ों के
बागान 1723 से ही शुरु हो गए।



ब्राज़ील का एक आरंभिक कॉफी बागान

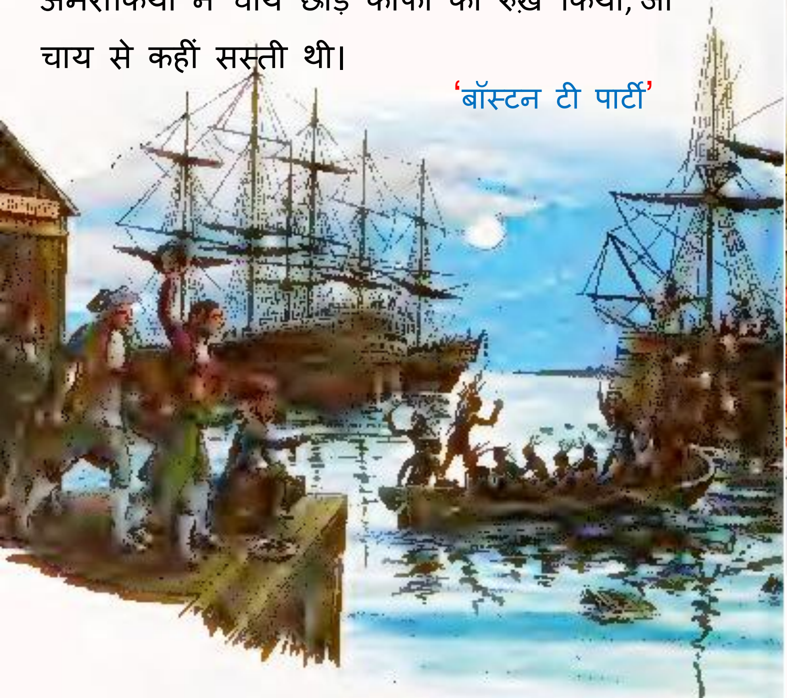
संयुक्त राज्य अमरीका के साथ कॉफी का व्यापार

ब्रिटिश लोगों ने चाय पर भारी कर लगाया जो अमरीकियों को पसन्द नहीं आया।

1773 में रेड इन्डियनों को भेस धर कुछ अमरीकी माल ढ़ोने वाले ब्रिटेन के जहाज़ों में चढ़े और उन्होंने चाय की पेटियाँ पानी में फेंक दीं।

यह घटना 'बॉस्टन टी पार्टी' कहलाई। अब अमरीकियों ने चाय छोड़ कॉफी का रुख़ किया, जो चाय से कहीं सस्ती थी।

'बॉस्टन टी पार्टी'



आधुनिक कॉफी बागान

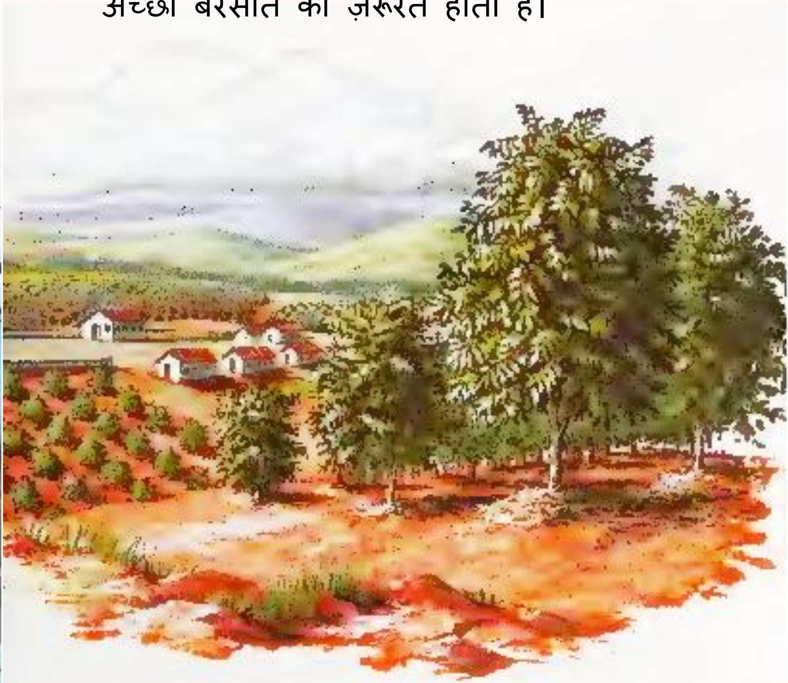
आज कई देशों में कॉफी उगाई जाती है।

ये सभी देश ऊष्णकटिबंधीय इलाकों में हैं।

कॉफी को तेज़ धूप

और साल के एक ख़ास समय में

अच्छी बरसात की ज़रूरत होती है।



कॉफी के पेड़ पहाड़ी इलाके में उगते हैं

कॉफी बागान उतार-चढ़ावों से भरे पहाड़ी इलाकों में मिलते हैं, जो अक्सर समुद्र की सतह से 450 मीटर की ऊँचाई पर हों।

वे समृद्ध ज्वालामुखीय मिट्टी में सबसे अच्छी तरह पनपते हैं।



नर्सरी में अंकुरित पौधे

इन पेड़ों को बढ़िया बीजों से नर्सरी में उगाया जाता है।

इन नन्हे पौधों को सीधी धूप से बचाने के लिए बड़े पेड़ों की छाया में रखा जाता है।

लगभग साल भर बाद इनका प्रत्यारोपण (दूसरी जगह बोना) तब किया जाता है, जब वे तकरीबन 45 सेंटीमीटर लम्बे हो चुके हों।





कॉफी कहाँ पैदा होती है

कॉफी को हर साल 127 से 228 सेंटीमीटर तक की बारिश और गर्म सूखे मौसम की ज़रूरत होती है। साथ ही उसे अच्छे जल-निकास वाली समृद्ध मिट्टी की भी दरकार होती है।



छोटे पौधों का प्रत्यारोपण

कॉफी के छोटे पौधों को
एक स्थाई जगह गाड़ दिया जाता है।
उन्हें अक्सर पानी देना पड़ता है
और उनकी कतारों के बीच से
खरपतवार हटा, जगह को पुआल से ढ़कना पड़ता है।



सावधानी से देखभाल

कॉफी की छोटी झाड़ियों की
देखभाल बड़ी सावधानी से की जाती है।
उनकी छँटाई की जाती है
और उन्हें खाद दी जाती है।
नुक्सान पहुँचाने वाले कीटों
और बीमारियों से उन्हें बचाने के लिए
कीटनाशकों का छिड़काव किया जाता है।





फूल और फल

साल में कई बार पेड़ की चमकीली हरी पत्तियों के बीच खुशबूदार सफेद फूल लगते हैं।

कॉफी के फल पहले गहरे हरे होते हैं,
तब धीरे-धीरे ये 'चेरियाँ' पक कर
पीली और तब शोख लाल रंग की हो जाती हैं।

कॉफी की 'चेरी'

चेरी के मीठे गूदे को शोख लाल रंग की चमड़ी ढके होती है।

चेरी के बीच दो 'बीन्स' या बीज होते हैं।



फसल इकट्ठा करना

अफ्रीका तथा मध्य अमरीका में कॉफी की एक-एक चैरी हाथों से तोड़ कर टोकरी में डाली जाती है। क्योंकि ये चेरियाँ अलग-अलग समय पकती हैं, उन्हें पक कर तैयार होने पर ही तोड़ा जाता है।





ब्राज़ील में फसल इकट्ठा करने वाले शाखाओं के बीच हाथ घुसा कर उन्हें चादरों या ज़मीन पर गिराते हैं।

तब उन्हें इकट्ठा कर फटकारा जाता है। इसका मतलब चेरियों को हवा में उछला जाता है जिससे हवा धूल, पत्तों ओर छोटी टहनियों को उड़ा दे।

चेरियों को उतार लेने के बाद दो में से किसी एक तरीके को अपनाया जाता है।

ब्राज़ील में उन्हें सुखाने के लिए बड़े फर्श पर फैलाया जाता है।

उन्हें पाँचों की मदद से उलटा-पलटा जाता है।

रात को उन्हें ढ़ेरियों में समेट कर चादरों से ढ़क दिया जाता है ताकि उन्हें ठंड और नमी से बचाया जा सके।

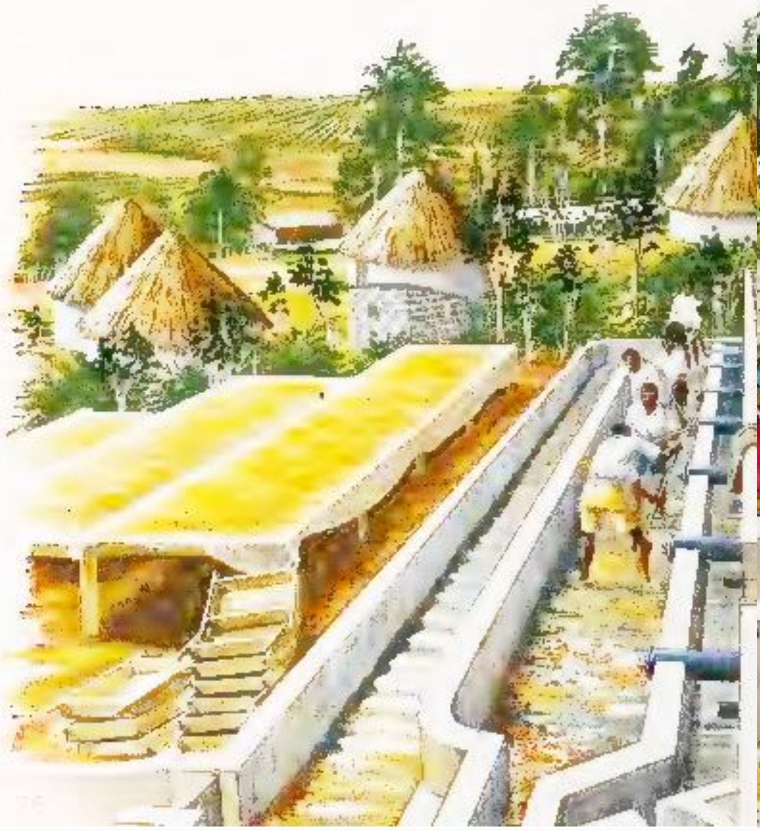
जब ये बीन्स या बीज सूख जाते हैं उनके ऊपर की चमड़ी और गूदे को कुचल कर हटाया जाता है। कुचलने का काम मशीनों से किया जाता है।





मध्य अमरीका तथा पूर्वी अफ्रीका में चेरियों को पानी की नादों में साफ किया जाता है।

तब उन्हें जलाशयों में डाल दिया जाता है, जहाँ उनका गूदा पानी सोख लेता है।



इससे गूदा फूल जाता है और उसे आसानी से हटाया जा सकता है।

बाद में इन बीजों को टाँकों में ख़मीर उठने के लिए छोड़ दिया जाता है।

इसके बाद उन्हें धोया और साफ किया जाता है। तब उन्हें श्रेणियों में छाँटा जाता है।





कॉफी को बोरों में भरना

अब इन साफ हरे बीजों को बोरों में भर कर निर्यात के लिए तैयार किया जाता है।

हरेक बोरे का वज़न 60 किलोग्राम होता है।

फाज़ेन्डा

ब्राज़ील में कॉफी बागानों को फाज़ेन्डा कहा जाता है।

फाजेन्डा में काम करने वालों के लिए उसमें घर होते हैं, और काम में ली जाने वाली मशीनों के लिए ओसारे भी।



केन्या के कॉफी बागान

केन्या के कॉफी बागानों में चर्च के अलावा स्कूल और अस्पताल भी हो सकते हैं।



इन बागानों में काम करने वाले संतरों के साथ खुद खाने के लिए सेम और मक्के की फसल भी उगाते हैं।

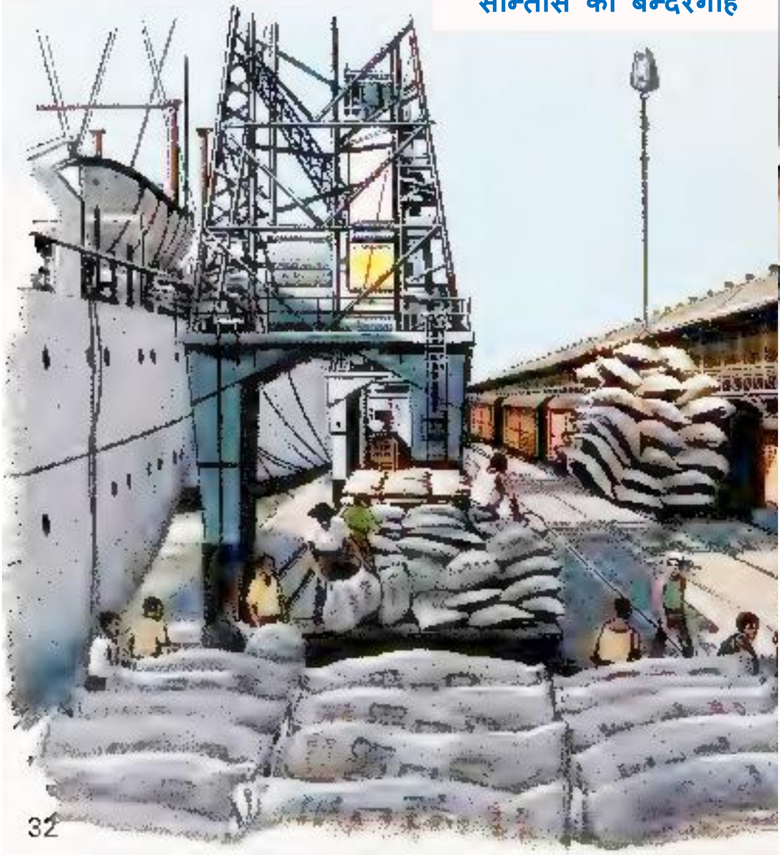
केन्या में नाकूरु के पास एक कॉफी बागान



कॉफी रेलगाड़ियों से सफर करती है

कॉफी के बोरों को फाज़ेन्डा से रेलगाड़ियों द्वारा सबसे पास वाले बन्दरगाह तक ले जाना पड़ता है, जो सैकड़ों किलोमीटर दूर भी हो सकता है।

सान्तोस का बन्दरगाह





लन्दन के बन्दरगाह में उतारना

जहाज़ के माल गोदाम से कॉफी के बोरों को निकाला जाता है। हिसाब रखने वाला उतरे हुए बोरों की गिनती करता है।

नमूने निकालना

अलग-अलग बोरों से कॉफी बीन्स के नमूने लिए जाते हैं।

इन नमूनों को उन व्यापारियों को भेजा जाता है जो उन्हें ख़रीद सकते हैं।



भुनाई

जब कॉफी के बीन्स की फसल इकट्ठा की जाती है, उनमें खास स्वाद नहीं होता। उन्हें धातु के बेलनाकार पात्र में सेंकना पड़ता है।

ये पात्र गैस या बिजली से गर्म किए जाते हैं। क्या तुम किसी ऐसी दुकान के पास से गुज़रे हो जहाँ कॉफी बीन्स को भूना जा रहा हो?



कॉफी की किस्में

दुनिया के अलग-अलग हिस्सों से कॉफी के बीन्स इकट्ठा की जाती हैं। उनका स्वाद भी भिन्न-भिन्न होता है। लोग उस कॉफी या उस मिश्रण को चुनते हैं जिसका स्वाद उन्हें सबसे बेहतरीन लगता है।



पिसाई

कॉफी बनाने के तरीके भी अलग-अलग होते हैं। बनाने के पहले भुनी कॉफी को पीसना पड़ता है। यह काम किसी दुकान में किया जा सकता है या अपनी रसोई के ग्राइन्डर (पीसने का यंत्र) में भी। ताज़ी पिसी कॉफी सबसे स्वादिष्ट लगती है।



कॉफी बनाना

पिसी कॉफी पर खौलता पानी डाल कर उसे चार मिनट तक छोड़ दिया जाता है। कुछ लोग पर्कोलेटर (कॉफी बनने का यंत्र) का इस्तेमाल करते हैं।



कॉफी परोसना

कॉफी काली परोसी जा सकती है, या गर्म दूध के साथ, या फिर क्रीम के साथ।





कॉफी पीने के गिलास या प्याले

दिन के समय पी जाने वाली कॉफी बड़े कप या पॉटरी के गिलास में परोसना बेहतर होता है। रात के खाने के बाद की कॉफी के लिए खासतौर से बने छोटे प्यालों का इस्तमाल किया जाता है। ये प्याले बड़े आकर्षक हो सकते हैं।

कॉफी को मीठा करना

कॉफी को मीठा बनाने के लिए अक्सर डेमरेरा, यानी खुरदुरी भूरी चीनी, काम में ली जाती है। यह कॉफी को एक खास स्वाद देती है। कहीं-कहीं तुम्हें सुन्दर रंग-बिरंगी चीनी भी दिख सकती है।



ठंडी कॉफी

ठंडी कॉफी भी मज़ेदार लगती है। इसे बनाने के लिए कॉफी और दूध को फ्रिज में अलग-अलग ठंडा किया जाता है। तब दोनों को मिलाया जाता है और बर्फ के टुकड़ों पर उडेला जाता है।



इन्स्टैंट कॉफी

कई बार लोगों के पास पीस कर कॉफी बनाने का समय नहीं होता। ऐसे में इन्स्टैंट (फौरन बनने वाली) कॉफी खरीदी जा सकती है। इस कॉफी को बनाने के लिए कॉफी के चूरे में केवल गर्म दूध और पानी ही डालना पड़ता है।



कैसे होता है
इन्स्टैंट कॉफी का उत्पादन

इन्स्टैंट कॉफी के उत्पादक शुरुआत पिसी हुई कॉफी को ब्रू (बनाना) करने से करते हैं। तब उसका पानी हटा दिया जाता है इससे शुद्ध कॉफी का चूरा बचता है। इन्स्टैंट कॉफी को विभिन्न स्वादों का बनाने के लिए अलग-अलग किस्म की बीन्स को मिलाया जाता है।



पकाने में कॉफी

इन्स्टैंट कॉफी का उपयोग केक, आइसक्रीम और दूसरे मीठे पकवानों को बनाने में किया जा सकता है।



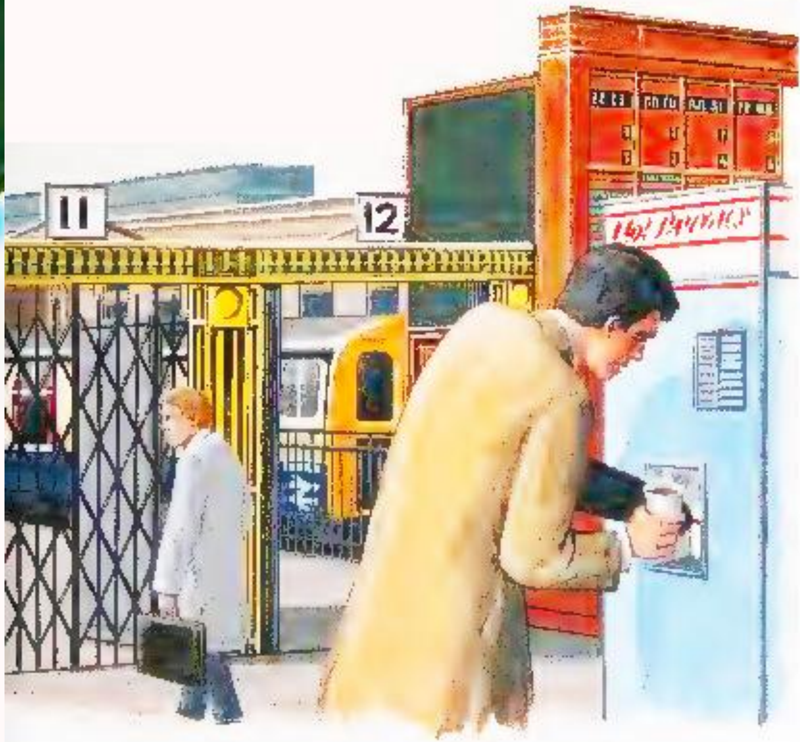


मिश्रण बनाना है कुशल काम

क्योंकि अलग-अलग देशों में कॉफी के भिन्न-भिन्न स्वाद लोकप्रिय हैं कॉफी के मिश्रण बनाने का काम उस देश के विशेषज्ञ करते हैं जहाँ वह कॉफी पी जाती है।

वैंडिंग मशीन (स्वचालित मशीन)

स्टेशनों, कारखानों अस्पतालों और उन जगहों पर जहाँ लोगों को किसी भी समय ख़रीद कर कॉफी पीने की ज़रूरत हो सकती है, तुम काफी की स्वचालित मशीन देखोगे। इन मशीनों से कॉफी या दूसरे पेय ख़रीदे जा सकते हैं।





कॉफी का निर्यात

कॉफी दुनिया भर के बन्दरगाहों तक यात्रा करती है।

कॉफी परोस दी गई है





कॉफी का मज़ा गहरे समुद्र में पनडुब्बियों में, या हवा में ऊपर उड़ रहे हवाई जहाज़ों में भी लिया जा सकता है।

जब हम काम करते हैं, और जब हम खेलते हैं, कॉफी हमें नई ऊर्जा देती है।



